

Entrées

- ♥ Foie gras de canard truffé, chutney de fruits bio, condiment mûre 26,-
- Sphère de tourteau, concombre et avocat, pistou d'herbes, pignons de pins 24,-
- Pâté en croute de sanglier aux pistaches, confit d'oignons rouge 20,-

Entrée Végétarienne

- Raviole de légumes Bio façon gyoza, sauce Soja 14,-

Poissons et Crustacés

- Filet de flétan aux baies roses et aneth, salicornes et tomates confites 26,-
- Bar cuisiné comme une bouillabaisse, sauce rouille au safran d'Alsace 27,-
- ♥ Sandre en matelote, tagliatelles à l'estragon, sauce écrevisses au Single Malt 29,-

Viandes et Volailles

- Filet de veau aux baies de Timut, poêlée de mirabelles, Balsamique blanc et pommes Amandine 28,-
- ♥ Caille farcie, croustillant de chou et raisin, jus corsé à l'ail doux 24,-
- Déclinaison de chevreuil des chasses d'été, figues rôties, chou rouge et airelles 32,-

Plat Végétarien

- Tourte de pommes de terre à la truffe Mélanosporum, mousseline de chou-fleur Bio 18,-

Fromages















- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 19,-
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass Accompagné de cumin et de confiture d'églantine 8,-

♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef

Desserts

Blanc manger aux amandes et citron vert, déclinaison autour de la mangue Et son sorbet mangue rôtie	12,-
Compression de quetsches, biscuit financier à la vanille et liqueur de quetsches Quetsches pochées et son feuilletage caramélisé	12,-
Chocolat « manjari grand cru » en différentes textures Ganache montée au gianduja et sa glace onctueuse	12,-

Menu Dégustation

  	Foie gras de canard truffé, chutney de fruits Bio, condiment mûre ...
 	Raviole de légumes Bio façon gyoza, sauce soja ...
	Filet de flétan aux baies roses et aneth, salicornes et tomates confites ...
  	Médaille de veau aux baies de Timut, poêlée de mirabelles, balsamique blanc et pommes Amandine ...
	Assortiment de trois fromages affinés par la Fromagerie St Nicolas (en option € 8,-) ...
 	La mise en bouche sucrée de notre pâtissier ...
  	Compression de Quetsches et son biscuit financier à la vanille Liqueur de quetsches, quetsches pochées et son feuilletage caramélisé

Le Menu à 3 plats  € 50,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

Le Menu à 5 plats  € 75,- par personne – sans fromage – Boissons en Sus

Le Menu à 7 plats  € 100,- par personne – avec fromage – Boissons en Sus
(Pour la formule 7 plats, merci de bien vouloir commander pour toute la table avant 20h30)

Notre sommelier vous propose un **accord mets vins** comprenant
5 verres (10 cl) pour € 45,- / 4 verres (10 cl) pour € 36,- / 3 verres (10 cl) pour € 28,-

Menu Végétarien

Le Menu à 3 plats € 40,- par personne

Menu Petit Gastronomique

Plat et dessert pour petits gourmets jusqu'à 10 ans € 18,-